

## Rezept

# Kartoffelmuffins

Ein Rezept von Kartoffelmuffins, am 17.04.2024

## Zutaten

**200 g** mehligkochende Kartoffeln  
**150 g** Putenschnitzel  
**1** Zweig Rosmarin  
**2 TL** Backpulver  
**1** Ei  
**150 ml** Milch

Salz  
**1 EL** Öl  
**200 g** Mehl  
**60 g** Butter  
Pfeffer

Außerdem: 12 Papierbackförmchen; 1 Muffinform mit 12 Mulden von je 7,5 cm Ø

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt in ca. 15 Min. garen, abgießen und anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Putenschnitzel kalt abspülen, trocken tupfen und ca. 1 cm groß würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ca. 5 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln fein hacken. Mehl und Backpulver mischen. Die Butter schmelzen und dazugeben. Die Kartoffeln grob raspeln, mit Ei, Rosmarin und Fleisch zum Mehl geben und alles miteinander verkneten. Den Teig salzen und pfeffern.
4. Die Milch mit einem Holzlöffel langsam einrühren, sodass ein klebriger Teig entsteht. Die Papierbackförmchen in die Mulden der Form setzen. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Muffins im nicht vorgeheizten Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.